Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1057 (2012) (Arabic): PROCESSED TOMATO CONCENTRATES (Draft Standard)



BLANK PAGE





PROTECTED BY COPYRIGHT

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع :نهائي

GSO 5/FDS 1057/ 2012

مركزات الطماطم المصنعة
PROCESSED TOMATO CONCENTRATES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS:67.080

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ [illegible] "بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 2002/ 1057" [illegible]"، وقامت (المملكة العربية السعودية) بإعداد مشروع تحديث هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغِي المواصفة رقم (/) وتَحل محلها.

ف

ف
ف

ف
ف
ف
ف
ف

مركزات الطماطم المصنعة

ف
ف
ف
ف
ف
ف
ف

ف

ف
ف
ف

تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة :

صفة الإصدار : لائحة فنية

مركزات الطماطم المصنعة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بمركزات الطماطم المصنعة (لب الطماطم وعجينة الطماطم)، المعروضة للاستهلاك المباشر، بما في ذلك المخصصة لأغراض التموين أو إعادة التعبئة عند الحاجة، و لا تشمل المنتجات التي تحتوي على البذور والقشور ولا تشمل كذلك صلصة الطماطم الحريفة (الكاتشب) وصلصة الطماطم المتبلة أو المنتجات المشابهة الأخرى التي تحتوى على تركيزات مختلفة من المكونات مثل الفلفل – البصل – الخل – السكر ... إلخ بكميات تغير رائحة ونكهة وطعم مكون مركزات الطماطم المصنعة.

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

٢/٢ GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية ".

٣/٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ".

٤/٢ GSO 22" طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

٥/٢ GSO 150" فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول ".

٦/٢ GSO 244 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الأول: الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي تقدير اللزوجة الظاهرية – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة ".

٧/٢ GSO ISO 1842" منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الرقم الهيدروجيني ".

٨/٢ GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية – الجزء الأول ".

٩/٢ GSO 383" الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية – الجزء الثاني ".

٢/١٠ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول".

٢/١١ GSO ISO 762 " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الشوائب المعدنية ".

٢/١٢ GSO ISO 2173 " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان – طريقة قياس معامل الانكسار ".

٢/١٣ GSO 1287 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة ".

٢/١٤ المواصفة التي ستعتمدها الهيئة " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية".

٢/١٥ GSO 1794 "علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".

٢/١٦ GSO 1791 "العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".

٢/١٧ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".

٢/١٨ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول : التحليل الطيفى لأشعة جاما أ – سيزيوم ١٣٤ ، سيزيوم ١٣٧ ".

٢/١٩ GSO 1843 " ملح الطعام ".

٢/٢٠ GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء".

٢/٢١ GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

٢/٢٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول – اشتراطات عامة " .

٣ – التعاريف

٣/١ مركزات الطماطم المصنعة : منتجات محضرة من تركيز مستخلص ثمار الطماطم الحمراء (ليكوبيرسيكون/ليكوبيرسيكم ايسكلينيتم ب . ميل) ***(Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill)** تامة النضج ، السليمة النظيفة وذلك بعد إزالة القشور والبذور والأعناق والأنسجة الخشنة من المنتج النهائي والمحتوى على نسبة **لا تقل عن ٧%** من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية[١] غير المجففة على هيئة بودرة أو قطع وقد يضاف

فيتفق ا سفتركافلوتفجبدعفىلهفحال عفمالوض ف.

إليها الماء وملح الطعام والمواد المتبلة الواردة بهذه المواصفة البند (١٠/٤) والمحفوظ بالوسائل الطبيعية وتشمل:

٣/١/١ لب طماطم : مركزات الطماطم المصنعة (٣/١) المعبأة في عبوات مناسبة وتكون نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية لا تقل عن ٧% إلى أقل من ٢٤ % .

٣/١/٢ عجينة الطماطم (صلصة الطماطم) : مركزات الطماطم المصنعة (٣/١) والمحتوية على نسبة لا تقل عن ٢٤% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .

٤ – المتطلبات

يجب أن يتوفر في مركزات الطماطم المصنعة المتطلبات التالية:

٤/١ أن تكون خالية تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها.

٤/٢ أن تكون المواد الخام الداخلة في تصنيعها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

٤/٣ أن يراعى عند تصنيعها الشروط الصحية الواردة في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين (البندين ٢/٣ ، ٢/٢٠) .

٤/٤ أن يتم تحضيرها من مستخلص ثمار الطماطم أو مع أحد السائلين التاليين أو خليط منهما:

٤/٤/١ السائل الناتج من بقايا إعداد الطماطم للتعليب.

٤/٤/٢ السائل الناتج من بقايا الاستخلاص الجزئي لعصير ثمار الطماطم.

٤/٥ أن تكون خالية من العيوب مثل البقع السوداء، أو القشور الغريبة أو أجزاء منها أو البذور أو أجزاء منها، أو أية مواد أخرى مشابهة، خلاف التوابل والنكهات الواردة في البند (٤/١٠).

٤/٦ أن تكون ذات قوام مناسب ومتجانس وخالياً من التكتلات.

٤/٧ عند تخفيف المنتج بالماء ليصل تركيزه إلى ٧% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية فيجب أن يكون ذو طعم ورائحة مميزة ونكهة جيدة، خالياً من الطعم المر أو المحروق أو أي نكهات غريبة.

٨/٤ عند تخفيف المنتج بالماء ليصل تركيزه إلى ٧% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية فيجب أن يكون ذو لون أحمر مميز للصنف وفي حالة تعبئتها في أوعية زجاجية يجب أن تكون خالية من التبقع اللوني عند عنق هذه الأوعية.

٩/٤ ألا تزيد الشوائب المعدنية[٢] على ٠,١% في المنتج من محتوى مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية.

١٠/٤ يجوز إضافة التوابل أو النكهات التالية ضمن المكونات:

ملح الطعام ، البهارات ، منتجات الخضروات الطبيعية (مثل ورق الريحان والبصل)، عصير الليمون أو عصير الليمون المركز كمادة محمضة.

١١/٤ لا يسمح بإضافة السكريات والمحليات الأخرى (بدائل السكر) أو أية مادة ملونة أو مغلظة إلى المنتج.

١٢/٤ المواد المسموح بإضافتها

١/١٢/٤ منظمات الحموضة التالية للاحتفاظ بالرقم الهيدروجيني pH أقل من (٤,٦):

رقم التصنيف الدولي	أسم المادة المضافة	الحد الأقصى المسموح به
330	حمض الستريك	طبقاً للإنتاج الجيد
331 (i)	سترات الصوديوم ثنائي الهيدروجين	
331 (iii)	سترات ثلاثي الصوديوم	
332 (i)	سترات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	
332 (ii)	سترات ثلاثي البوتاسيوم	
333	سترات الكالسيوم	
270	حمض اللاكتيك	**1% من محتوى مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية**

[illegible]

١٣/٤ ألا تزيد حدود السموم والملوثات عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (٢١/٢) .

١٤/٤ أن تكون نسبة بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين المذكورتين في البندين (٨/٢) و (٩/٢).

١٥/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٠/٢).

١٦/٤ أن تكون حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٧/٢).

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البند (١٣/٢).

٦- طرق الفحص والاختبار

١/٦ طرق الفحص

١/١/٦ يجرى تقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢).

٢/١/٦ يجرى تقدير الشوائب المعدنية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢).

٣/١/٦ يتم تقدير العناصر الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٢).

٤/١/٦ يتم الكشف عن المواد الملونة الاصطناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢).

٥/١/٦ يتم تقدير المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢).

٦/١/٦ يتم تقدير الرقم الهيدروجيني طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٧/٢).

٧/١/٦ يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٤/٢).

٨/١/٦ يتم الكشف عن المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٨/٢) .

٢/٦ الاختبار : تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة.

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة الشروط التالية عند التعبئة والنقل والتخزين:

١/٧ التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢٢/٢) يجب مراعاة الآتي:

١/١/٧ أن يعبأ المنتج في عبوات صحية نظيفة محكمة القفل خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس بحيث لا تؤدى إلى حدوث أية تغيرات في خواصه أثناء التخزين.

٢/١/٧ عند استخدام العلب الصفيح فيجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة طلاء مناسبة لتعبئة منتجات الطماطم، مطابقة للمواصفتين القياسيتين الخليجيتين (بند ١٥/٢ ، ١٦/٢).

٣/١/٧ [illegible]

٢/٧ النقل

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث.

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين (بند ١/٢ ، ٥/٢) يجب ذكر البيانات التالية :

١/٨ لب طماطم عندما تكون نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية لا تقل عن ٧% إلى أقل من ٢٤ % .

٢/٨ عجينة الطماطم (صلصة الطماطم) عندما تكون نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية لا تقل عن ٢٤%.

٣/٨ في حالة إضافة أي من المواد الاختيارية يجب أن يوضح ذلك على البطاقة.

٤/٨ ظروف التخزين.

٥/٨ كتابة نسبة تركيز المنتج من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بإحدى الطريقتين:

١/٥/٨ نسبة تركيز المنتج من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية كحد أدنى (مثال: نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية ٢٠% كحد أدنى).

٢/٥/٨ نسبة تركيز المنتج من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية في حدود متغيرة بمقدار ٢%

(مثال: نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية من ٢٠% إلى ٢٢%).

ف

المصطلحات الفنية

مركزات طماطم مصنعة .... Processed tomato concentrates

لب طماطم .... Tomato Puree

عجينة (صلصة) طماطم .... Tomato paste

مستخلص طماطم .... Tomato extract

مادة متبلة .... Seasoning agent

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

ف

المراجع العلمية

CODEX STANDARD FOR PROCESSED TOMATO CONCENTRATES

(CODEX STAN 57-2007)